



## Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante a gas, 60lt con fondo Duomat

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371181 (E7BRGHDNFO)

Sartén basculante a GAS 60 lt. con fondo DUOMAT

### Descripción

#### Artículo No.

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Superficie de cocción en DUOMAT
- Sistema basculante manual de alta precisión
- Quemadores con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico con control electrónico de llama
- Control termostático de la temperatura de 90°C a 290°C

### Características técnicas

- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- La temperatura de trabajo se puede regular de 90°C a 290°C.
- Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.

### Construcción

- Superficie de cocción Duomat: es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de dos aceros inoxidables diferentes, que mejoran la estabilidad térmica de la superficie de cocción y que permite un uso más multifuncional de la sartén - se pueden combinar con fondos de cocción.
- Tapa en acero inoxidable.
- Todas las superficies internas de la cuba son redondeadas y pulidas para una mayor higiene.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Protección IPX4 contra el agua.
- Quemadores en AISI 441 anticorrosión y, gracias a un gran rendimiento, resistentes a altas temperaturas.
- [NOT TRANSLATED]

### Sostenibilidad

- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.



### accesorios opcionales

- Conducto de humos, diámetro PNC 206132  150 mm
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151

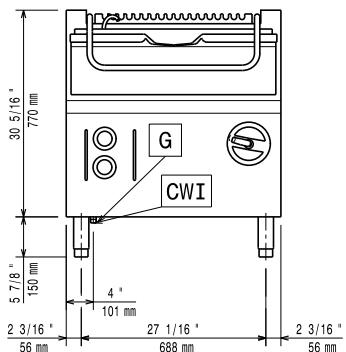
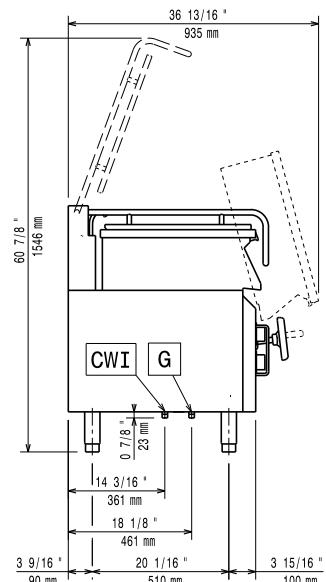
#### Aprobación:



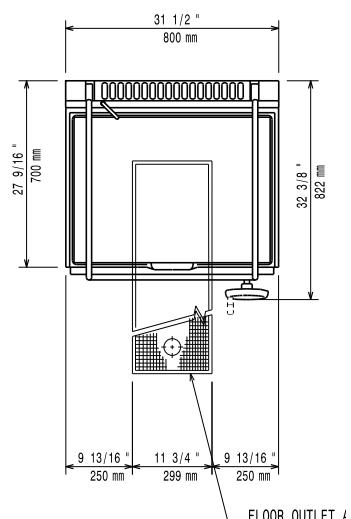
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

|                                                                                                    |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm                                                 | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                   | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                  | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                  | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                  | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales                                                                              | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra                                                     | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP)                                                                 | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)                                                                | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)                                                                | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 590mm (700XP/900XP)                                                         | PNC 206403 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro con cuba elevable y extraíble                                                              | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |
| • Regulador de presión para unidades a gas                                                         | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |



**Alzado**

**Lateral**

**CWI** = Entrada de agua fría 1  
(limpieza)

**G** = Conexión de gas

**Planta**

**Gas**

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>Potencia gas:</b>               | 16 kW                    |
| <b>Suministro de gas estándar:</b> | Gas Natural G20 (20mbar) |
| <b>Opción del tipo de gas</b>      | GLP                      |
| <b>Entrada de gas</b>              | 1/2"                     |

**Info**

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

|                                             |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| <b>Fondo de la superficie de cocción</b>    | 410 mm              |
| <b>Ancho de la superficie de cocción</b>    | 680 mm              |
| <b>Espesor de la superficie de cocción:</b> | 10 mm               |
| <b>Alto de la cuba de cocción</b>           | 180 mm              |
| <b>Capacidad de la cuba, Máx:</b>           | 60 lt               |
| <b>Temperatura de funcionamiento MÍN:</b>   | 90 °C               |
| <b>Temperatura de funcionamiento MÁX:</b>   | 290 °C              |
| <b>Peso neto</b>                            | 105 kg              |
| <b>Peso del paquete</b>                     | 122 kg              |
| <b>Alto del paquete:</b>                    | 1080 mm             |
| <b>Ancho del paquete:</b>                   | 820 mm              |
| <b>Fondo del paquete:</b>                   | 860 mm              |
| <b>Volumen del paquete</b>                  | 0.76 m <sup>3</sup> |
| <b>Grupo de certificación:</b>              | N7BRG               |

